AMW0113M

Horno de Microondas

Manual del Usuario

imagina las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para que le podamos brindar un servicio más
completo, sírvase registrar su producto en

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

A. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.

C. No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

1. La puerta (doblada),

2. las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),

3. Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.

D. Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

información sobre seguridad

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

ADVERTENCIA	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar graves lesiones en las personas e incluso provocar la muerte.
PRECAUCIÓN	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad**.
PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

	NO intentar.
	NO desarmar.
	NO tocar.
	Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
	Nota

Estos símbolos de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran lesiones.
Sígalos explícitamente.
Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

⚠ ADVERTENCIA ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Utilice este electrodoméstico sólo para el uso que fue destinado como se describe en el manual.
3. Lea y siga las “Precauciones para evitar la exposición a energía de microondas excesiva” especificadas en esta página.
4. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 6 de este manual.
5. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
6. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
7. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
9. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
10. Nunca intente reparar el horno. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
11. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
12. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
13. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
15. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas. (incluso la parte posterior del horno).
16. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
17. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
18. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

a. No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.

19. Los líquidos como, por ejemplo, el agua, la leche, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

a. No caliente el líquido demasiado.

b. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.

c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.

d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.

e. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

20. Precauciones para el correcto uso y para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva: No intente tirar con las manos de ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón a presión que se encuentra en el extremo inferior derecho de la parte delantera.

⚠ PRECAUCIÓN PRECAUCIÓN

1. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.

2. Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.

3. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede conducir a un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire la tercera clavija (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente estándar adecuadamente conectado a tierra. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.

Instale el electrodoméstico a una distancia adecuada de la pared.

- No hacerlo puede provocar un incendio debido al recalentamiento.

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea las "instrucciones de conexión a tierra" especificadas al comienzo de esta sección y sígalas. No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20 A. Cuando conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el interruptor de circuitos funcione.

No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, aceitoso o cubierto de polvo ni en un lugar expuesto a la luz solar directa y al agua (gotas de lluvia).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No haga funcionar ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este equipo.

No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.

No hale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No hale del cable de alimentación cuando lo desenchufe.

- Para desenchufar la alimentación, sostenga el enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

El electrodoméstico debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe de alimentación.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

Desenchufe la alimentación cuando el electrodoméstico no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA EL USO

Si el electrodoméstico se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de esta sección.

Si el electrodoméstico genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el electrodoméstico ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Procure que ni la puerta ni el calentador ni ninguna otra parte entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del interruptor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utiliza su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.

No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede provocarle asfixia.

No deje que los niños ni alguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de la cocción, ya que el interior se calienta después de que el horno funciona por un período prolongado o después de calentar una pequeña cantidad de comida.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Esto puede provocar chispas o incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- Esto puede provocar un incendio o una explosión.

No introduzca dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, el tomacorriente, las partes de entrada y salida del cartucho de suministro de agua y los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, desenchufe la alimentación del tomacorriente de la pared y comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO

Cuando la superficie esté rajada, apague el interruptor de alimentación del electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar tan caliente como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.

Instale el electrodoméstico en un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso.

- No hacerlo puede provocar vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.

No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).

- Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Además de ser nocivo para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o rocío de agua puede provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la bandeja.

No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

contenido

SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS 13

13 Verificando las partes
13 Garantia e Información de Servicio
14 Preparando su horno de microondas
15 Funciones del Panel de Control

FUNCIONAMIENTO 17

17 Encendido y selección de peso
17 Ajuste del Reloj
18 Uso de la función Pausa/Cancelar
18 Uso de la función cocinado instantánea
20 Uso de la función de Botanas
21 Uso de la función Tips de ayuda
22 Uso de la función de Comida para niños
23 Descongelado Automático
24 Ajuste del tiempo de cocción y los niveles de potencia
24 Cocinado de una etapa
25 Cocinado de varias Etapas
25 Uso de la Función Más/Menos
25 Uso del Cronómetro
26 Modo de Demostración
26 Ajuste del Seguro de Protección para Niños
26 Uso de la función +30 seg .
26 Uso del ahorro de energía
27 Cambio de Encendido y apagado de la señal sonora
27 Recalentado Automático

INSTRUCCIONES PARA COCINAR 28

28 Utensilios de cocina
29 Probando Utensilios
30 Técnicas de Cocinado
31 Consejos Generales
32 Guía para cocinar
35 Guía de Auto Descongelado
35 Guía de Auto Recalentado
36 Recetas

APÉNDICE 40

40 Guia para resolver problemas
41 Cuidado y Limpieza

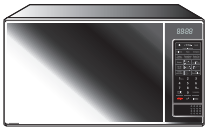
GUÍA RÁPIDA 43

43 Especificaciones

su nuevo horno de microondas

VERIFICANDO LAS PARTES

Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes estan contenidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor.



Horno de microondas

Anillo Guia deslizante

Plato giratorio

GARANTIA E INFORMACIÓN DE SERVICIO

Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y regresela por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics

Latin America-Panama, al 800-7267, o registrarse en linea www. samsung. com/latin
Colombia, al 018-000112112 , o registrarse en linea www. samsung. com. co

Cuando contacte a Samsung por favor proporcione numero de modelo que esta ubicado en la parte inferior trasera del producto Por favor tenga presente este numero para futuras aclaraciones Mantenga esta información en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o perdida y si se necesita la visita de servicio.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

Esta garantia solo sera válidapor cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantía de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

PREPARANDO SU HORNO DE MICROONDAS

1. Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifasica. Una vez conectado, en la pantalla aparecera:

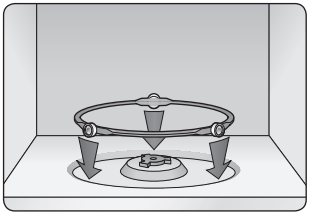
- **“88:88” cambia automáticamente a “12:00” después de 10 segundos.**

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

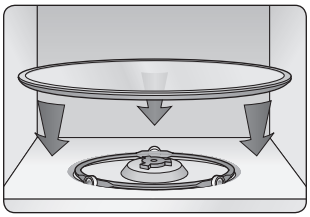
2. Abra la puerta del horno.

3. Limpie el interior con un trapo húmedo.

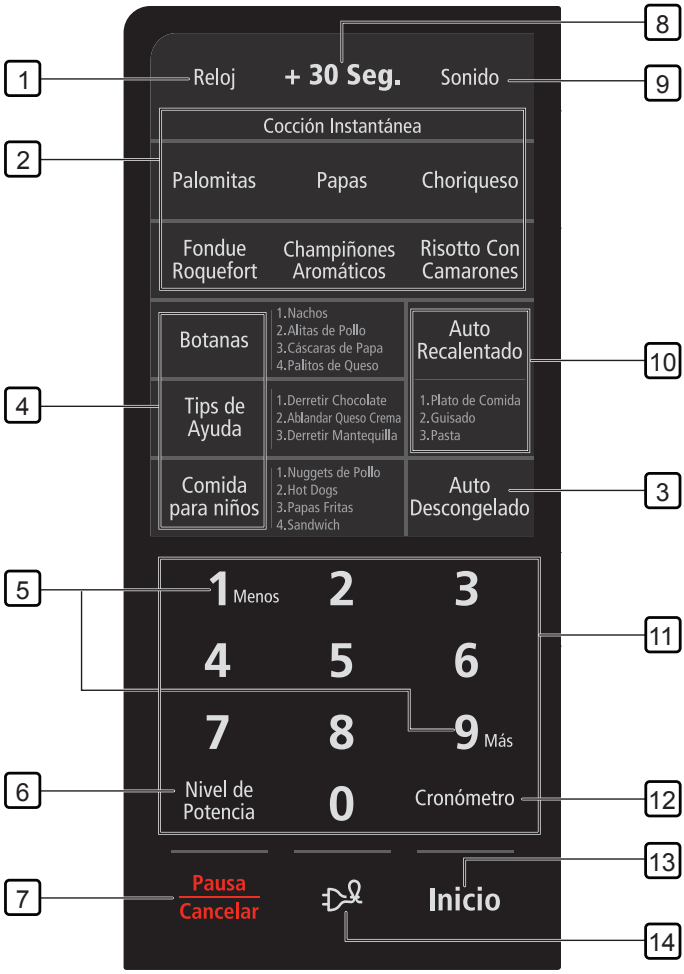
4. Coloque la guía del plato giratorio pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.



5. Coloque el plato sobre la guía de modo que las tres lenguetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.



FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL



1	**Reloj** Ajuste la hora actual.	(p.17)
2	**Funciónes de cocción instantánea** Funciónes Instantáneas para cocinar platillos sencillos.	(p.19)
3	**Descongelado Automático** Fija el peso del platillo para ser descongelado.	(p.23)
4	**Botanas, Tips de ayuda, Comida para niños** Selecciona tipo de platillo para ser recalentado.	(p.20~22)
5	**Más/Menos** Incrementa o disminuye el tiempo de cocción.	(p.25)
6	**Niveles de Potencia** Presione esta función para ajustar un nivel de potencia más alto.	(p.26)
7	**Pausa/Cancelar** Presione para fijar una pausa o corregir un error.	(p.18)
8	**+30 seg.** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%.	(p.26)
9	**Función de sonido** Ajusta el sonido en apagado o encendido.	(p.27)
10	**Recalentado Automático** Selecciona el tipo de platillo para ser recalentado.	(p.27)
11	**Funciónes numéricas** Ajustan el tiempo de cocción o cantidades y niveles de potencia excepto el mas alto.	
12	**Cronómetro** Establece el tiempo de cocción.	(p.25)
13	**Inicio**	
14	**Ahorro de energía** Modo de ahorro de energía.	(p.26)

ENCENDIDO Y SELECCIÓN DE PESO

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que hubo una interrupción en su funcionamiento, la pantalla muestra " 88:88 " En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para que aparezca en su pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LbS) o kilogramos (Gr) Para hacerlo:

1. Presione **0** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará:
Si la pantalla no muestra **"Gr"**, usted tendrá que desconectar el microondas y luego conectarlo de nuevo para cambiar la selección de la unidad de peso.

2. Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso que desea utilizar:

Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione la función **Pausa/Cancelar** para terminar con este procedimiento.

AJUSTE DEL RELOJ

1. Presione la función del **Reloj**.

2. Utilice las funciones de **Numéricas** para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora actual es 5:00 introduzca, **5,0,0**.

3. Presione Reloj de nuevo. Dos puntos apareceran parpadeando, indicando que la hora está ajustada.
Si hay una interrupción en el funciónamiento eléctrico, tendrá que reajustar el reloj. Puede verificar la hora exacta mientras la cocción esté en proceso presionando la función de Reloj.

USO DE LA FUNCIÓN PAUSA/CANCELAR

La función de **Pausa/Cancelar** le permite borrar las instrucciones que ha introducido. También le permite poner en pausa el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para poner en pausa el horno durante la cocción: Presione **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, presione **Inicio**.
- Para detener la cocción, borre las instrucciones, y regrese a la pantalla de hora del día: Presione **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de ingresar: Presione **Pausa/Cancelar** una vez, y luego reingrese las instrucciones.

USO DE LA FUNCIÓN COCINADO INSTANTÁNEA

1. Presione la función de **Cocinado Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (Por ejemplo, palomitas). La pantalla muestra el primer tamaño de porción.

2. Presione la función repetidamente para seleccionar el tamaño de la porción que desee. La pantalla mostrará todos los tamaños de porción disponibles. Una vez que haya seleccionado el tamaño de la porción correcta

3 Presione **Inicio** para empezar la cocción.
Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno emitira una senal sonora. Entonces el horno emitirá un bip cada minuto.

Tabla de Cocinado instantánea

Alimento	Acomodar	Comentarios
Palomitas	Regular 100g (3,5 onzas), Ligero Regular 85 a 100g (3,0 a 3,5 onzas)	• Use una sola bolsa de palomitas para microondas a la vez. • Tenga cuidado al remover o abrir una bolsa caliente del horno. • Refrie el horno y la rejilla durante 5 minutos. Entre los usos.
Papas	1 Pza 2 Pza 3 Pza 4 Pza 5 Pza 6 Pza	• Pique cada papa varias veces con un tenedor. • Coloque en la charola en forma esparcida. • Saque del horno, envuelva en aluminio y deje reposar de 3 a 5 minutos.
choriqueso	4 porciones	• Coloca la cazuelita de ceramica con 100 gr de chorizo picadito y tapalo con una servilleta de papel, presiona la función de “Choriqueso” y al sonar un bip, agrega 200 gr de queso rallado, tapa y presiona inicio, acompana con tortillas de harina. • Revuelva tan pronto como el horno emita una señal sonora. Oprima el botón de inicio para continuar el proceso.

Alimento	Acomodar	Comentarios
Fondue Roquefort	3 porciones	• 3 cucharadas de cebolla rallada • 1 taza de espinacas, picadas finamente • 100 g de queso azul • 500 ml de crema • ¼ de taza de leche ligera • 2 cucharadas de mayonesa • 4 corazones de alcachofas, cocidos y picados finamente • ¼ cucharadita de pimienta blanca • Coloque todos los ingredientes en el pyrex, mezcle bien. • Coloque el pyrex en el centro de la bandeja. Cueza con tapa. • Revuelva tan pronto como el horno emita una señal sonora. Oprima el botón de inicio para continuar el proceso.
Champiñones Aromáticos	10 porciones	• 300 g de hongos enteros frescos • ½ limón, jugo • 1 cucharadita de sal • 1 diente de ajo, aplastado • 1 pimiento rojo enlatado, en tiras • 1 cucharadita de vinagre de arroz • ½ taza de vino blanco semidulce • ½ cucharadita de pimienta molida fresca • 2 cucharaditas de orégano • ¼ de taza de hojas de perejil • ¼ de cucharadita de pimienta inglesa • Una pizca de pimienta cayena • 1 hoja de laurel • 150 g de camarones, crudos y pelados • Coloque todos los ingredientes en el pyrex, mezcle bien. • Coloque el pyrex en el centro de la bandeja. Cueza con tapa. • Revuelva tan pronto como el horno emita una señal sonora. Oprima el botón de inicio para continuar el proceso.
Risotto Con Camarones	6 porciones	• 100 g de camarones • 1 cucharadita de aceite • 150 g de arroz • 30 g margarine • 500 ml de caldo de verduras • 1 cucharadita de caldo de pollo en polvo • ½ taza de calabacín en dados (medianos) • 1/3 de taza de cebolla rallada finamente • 1 cucharada de perejil finamente picado • 1 ½ cucharadas de queso parmesano rallado • Remoje el arroz con agua tibia durante 4 minutos antes de la cocción. • Coloque todos los ingredientes en el pyrex, mezcle bien. • Coloque el pyrex en el centro de la bandeja. Cueza con tapa. • Agregue queso parmesano rallado y revuelva bien tan pronto como el horno emita una señal sonora. Oprima el botón de inicio para continuar el proceso.

USO DE LA FUNCIÓN DE BOTANAS

1. Presione la función **Botanas** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará **"A-1"** (código del alimento). Presione la función de **Botanas** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la **tabla de Botanas** de abajo.)

2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción solo la función 1 está disponible para nachos. (Refiérase a la **tabla de Botanas** que a continuación se presenta para las porciones.)

3 Presione la función **Inicio** para comenzar con la cocción.

Tabla de Botanas

Alimento	Codigo	Acomodar	Comentarios
Nachos	A-1	1 porcion	• Coloque los tronzasos de tortillas en un plato sin encimar. • Espolvoree uniformemente con queso • Contenido -2 tazas de trozos de tortilla -1/3 de taza de queso rallado
Alitas de Pollo	A-2	140 a 170g (5 a 6 onzas) 200 a 230g (7 a 8 onzas)	• Utilice alitas de pollo precocidas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo al rededor del plato esparcidas y cubra con papel encerado.
Cáscaras de Papa	A-3	1 papa cocida 2 papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 partes iguales. Pele o corte la cáscara de la papa, dejando como ¼" de la misma. • Coloque la cáscara en forma esparcida alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No cubra.
Palitos de Queso	A-4	5 a 6 pzas. 7 a 10 pzas.	• Coloque los palitos de queso en el plato en forma esparcida. • No cubrir.

USO DE LA FUNCIÓN TIPS DE AYUDA

1. Presione la función **Tips de ayuda** correspondiente al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará “A-1”. (Código del alimento). Presione la función **Tips de ayuda** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Referirse a la **tabla de Tips de ayuda** de abajo)

2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de porción que desea. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de porción. Solo la función 1 está disponible para ablandar quesos crema y derretir chocolate. (Referirse a la **tabla de Tips de ayuda** de abajo para las porciones)

3 Presione **Inicio** para empezar la cocción.

Uso de la función Tips de ayuda

Alimento	Codigo	Acomodar	Comentarios
Derretir Chocolate	A-1	1 taza de chispas	• Coloque el chocolate en cuadros o chispas en un plato para microondas. • Revuelva a la mitad del tiempo cuando el horno emita un bip, y reinicie el horno. • A menos que revuelva, el chocolate mantiene su forma aunque el tiempo de calentado haya terminado
Ablandar Queso Crema	A-2	1Paquete 230g (8 onzas)	• Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un plato para microondas. • Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir Mantequilla	A-3	1 barra 110g (¼ lb.) 2 barras 230g (½ lb.)	• Quite la envoltura y corte la mantequilla a la mitad verticalmente. • Coloque la mantequilla en el plato, cubra con papel encerado. • Revuelva bien después de terminar y deje reposar de 1 a 2 minutos.

USO DE LA FUNCIÓN DE COMIDA PARA NIÑOS

1. Presione la función de **Comida para niños correspondiente** al alimento que esta cocinando. La pantalla muestra **"A-1"** (Código del alimento). Presione la función de **Comida para niños** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refiérase a la **tabla de Comida para niños** que a continuación se presenta)

2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desea. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción (Refiérase a la **tabla de comida para niños** que a continuación se presenta para las porciones)

3 Presione la función **Inicio** para empezar con la cocción.

Tabla de Comida para ninos

Alimento	Codigo	Acomodar	Comentarios
Nuggets De Pollo	A-1	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets en forma esparcida sobre la toalla. • No cubra. Deje reposar 1 minutos.
Hot dogs	A-2	2 Pza 4 Pza	• Pique las salchichas con un tenedor y coloquelas en el plato. Cuando el horno emita un bip, agregue el pan y reinicie el horno.
Papas Fritas	A-3	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque dos toallas de papel en el plato y arregle las papas fritas sobre la toalla, no las encime. • Seque con una toalla de papel adicional después de remover del horno.
Sandwich	A-4	1 Pza 2 Pza	• Coloque los emparedados congelados en la manga contenida dentro del paquete y ponga en el plato.

DESCONGELADO AUTOMÁTICO

Para descongelar comida congelada, ajuste el peso del alimento y el microondas automáticamente ajustara el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione la función de **Auto Descongelado**. La pantalla muestra **“0.5”**.

2. Para ajustar el peso de su alimento, presione la función **Auto Descongelado** repetidamente. Este incrementa el valor del peso cada 0,5 lb., hasta 6,0 lbs (La función de **Auto Descongelado** incrementara el peso cada 0,2 Kg hasta 2,6 Kg si usted seleccionó las unidades métricas).

Usted También puede usar las funciones numéricas para introducir el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno durante el descongelado, emitirá un bip dos veces para hacerle saber cuando debe voltear el alimento.

3 Presione **Inicio** para empezar la cocción.

4 Presione la función **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno y de vuelta al alimento.

5 Presione la función de **Inicio** para continuar con el descongelado.

Ver página 35 para la guía de Auto Descongelado.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y LOS NIVELES DE POTENCIA

Su microondas le permite seleccionar hasta dos diferentes grados de cocción, cada una con su propia duración de tiempo y **Nivel de Potencia**. La función de **Nivel de Potencia** le permite controlar la intensidad de calor desde caliente (1) hasta alto (0).

COCINADO DE UNA ETAPA

Para el cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar un tiempo de cocción. El nivel de potencia está automáticamente seleccionado en **"alto"**. Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel, usted tiene que ajustarlo utilizando la función de **Nivel de Potencia.**

1. Utilice las funciones Numéricas para seleccionar el tiempo de cocción. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, introduzca También los segundos. **Por ejemplo, para ajustar a 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0 .**

2. Si usted quiere ajustar el nivel de potencia a uno diferente de **"alto"**, presione la función de **Nivel de Potencia**, y luego utilice las funciones numéricas para introducir el nivel de potencia.

   Niveles de Potencia:

1 = PL : 10	(Caliente)	6 = PL : 60	(Lento)
2 = PL : 20	(Bajo)	7 = PL : 70	(Medio-alto)
3 = PL : 30	(Descongelar)	8 = PL : 80	(Recalentar)
4 = PL : 40	(Medio-bajo)	9 = PL : 90	(Freír)
5 = PL : 50	(Medio)	0 = PL : Hi	(Alto)

3. Presione la función de **Inicio** para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pausa/Cancelar** antes de presionar **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes grados de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede ajustar diferentes grados de cocción con su microondas.

COCINADO DE VARIAS ETAPAS

1. Siga los pasos 1 y 2 del “Cocinado de una etapa” sección de la página anterior.

Cuando introduzca más de una etapa de cocción, la función de **Nivel de Potencia** debe ser presionado antes de que la segunda etapa de cocción sea introducida. Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Nivel de Potencia** dos veces.

2. Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar el segundo tiempo de cocción.

3. Presione la función de **Nivel de Potencia**, luego utilice las funciones numéricas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

4. Presione **Inicio** para empezar la cocción.

Usted puede verificar el nivel de potencia mientras la cocción esté en proceso, presionando la función de **Nivel de Potencia**.

USO DE LA FUNCIÓN MÁS/MENOS

La función **Más/Menos** le permite a usted preajustar los tiempos de cocción. Estos solo funcionan en los modos de **Auto Recalentado, Concinado instantánea, Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas, Cronómetro o tiempo de cocción.** Utilice la función **Más/Menos** solo después de que haya comenzado la cocción con alguno de estos procedimientos.

1. Para agregar más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione la función **Más (9)**.

2. Para reducir el tiempo a un procedimiento automático:Presione la función **Menos(1).**

Si usted desea incrementar/disminuir en la función de **Tiempo de Cocción** por 10 seg, presione la función **Más (9) o Menos (1)**

USO DEL CRONÓMETRO

1. Presione la función de **Cronómetro**.

2. Utilice las funciónes **Numéricas** para ajustar la duración del tiempo que usted desea que el cronómetro corra.

3. Presione **Inicio** para que el cronómetro comience.

4. La pantalla hará un conteo regresivo y emitirá un sonido “bip” cuando haya terminado.

El microondas no se apaga cuando el cronómetro esta en uso.

MODO DE DEMOSTRACIÓN

Usted puede usar el modo de demostración para ver como funcióna su horno de microondas sin utilizar el calentamiento.

1. Mantenga la función **0** presionado y luego presione la función **1**.

Para apagar el modo de demostración, repita el paso 1 mencionado arriba.

AJUSTE DEL SEGURO DE PROTECCIÓN PARA NIÑOS

Usted puede poner el seguro a su horno de microondas para que no sea utilizado por un niño sin supervisión.

1. Mantenga presionado la función **0** y luego presione la función **2**.

Desde este momento, el horno de microondas no puede ser utilizado mientras esté puesto el seguro. Para quitar el seguro, repita el paso 1 arriba mencionado.

USO DE LA FUNCIÓN +30 SEG .

1. Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla **Inicio**.

Ejemplo: Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2minutos .

1. Oprima la tecla +30 seg. 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

USO DEL AHORRO DE ENERGÍA

1. Cuando se toca este icono, se enciende el modo de ahorro de energía con la pantalla apagada.

Si toca otra vez el icono, abre la puerta o toca cualquier otro botón puede volver a ver la hora correcta, ya que el reloj interno continua funcionando durante el modo de ahorro de energía.

CAMBIO DE ENCENDIDO Y APAGADO DE LA SEÑAL SONORA

Usted puede cambiar a apagado la señal sonora (bip) cuando lo desee.

1. Presione la función **Sonido**. La pantalla mostrará "**ON**".

2. Presione la función de **Sonido** para apagar el volumen. La pantalla mostrará: "**OFF**".

3. Presione **Inicio**. La pantalla mostrará la hora del día.

RECALENTADO AUTOMÁTICO

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y la cantidad de porciones que desea recalentar y el microondas automáticamente ajusta el tiempo de recalentado.

1. Presione la función de **Auto Recalentado** repetidamente para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. El tamaño de la porción inicial para cada platillo es de una porción.

Plato de Comida

Guisado

Pasta

Puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y recalentado de pasta. Solo una porcion está disponible para el plato de comida.
La pantalla muestra el platillo y la cantidad que ha seleccionado.

2. Utilice las funciónes **Numéricas** para incrementar el tamaño de la porción. **Por ejemplo, para tres porciones, presione la función 27 (referirse a la tabla de auto recalentado para las porciones)** . La pantalla mostrará el número de porciones que ha seleccionado:

3. Presione el botón **Inicio.** La pantalla mostrará Tiempo de cocción.

Ver página 35 para la guía de **Auto Recalentado**.

instrucciones para cocinar

UTENSILIOS DE COCINA

Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos -** Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar -** Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas -** Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado -** Use para cubrir y prever salpicaduras.
- **Toallas desechables y servilletas -** Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y preven salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables -** Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros -** Use solamente aquellos con la etiqueta de **"seguro para microondas"** y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una vez que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio -** Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas areas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas -** Use solo si la etiqueta dice "seguro para microondas". Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico -** use solamente si la etiqueta dice "seguro para microondas", otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera -** Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

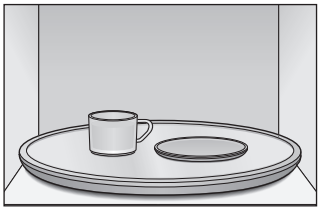
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas -** El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel -** Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel -** Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico -** Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal -** Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

PROBANDO UTENSILIOS

Si Ud. no está seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2. Presione el botón **+30 Seg** .una vez para calentarlos por 30 seg.

3 Presione **Inicio** para empezar la cocción.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces está absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

TÉCNICAS DE COCINADO

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento más cerca del plato absorbe más energía y se calienta más rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes más gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben más calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes más delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las areas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continue la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene. Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquido, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir.
Al calentar alimento para bebé, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energía de microondas es atraída por las moleculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

CONSEJOS GENERALES

- Alimentos densos como las papas, toman más tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patogenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

GUÍA PARA COCINAR

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 7 a 11 min por cada 454 g para 46 °C - “Crudo” 8 a 12 min por cada 454 g para 49 °C - “Medio” 9 a 14 min por cada 454 g para 63 °C - “Bien cocido” Nivel de poder: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido” Nivel de poder: alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, areas delgadas o areas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454g 77°C a 82°C Nivel de poder: medio alto (70)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne obscura 77°C carne clara Nivel de poder: medio alto (70)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción más gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea facil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas.
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta más ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Filetes Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454g Nivel de poder: medio alto (70).	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454g Nivel de poder: medio alto (70).	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 5 ½ min por cada 454g Nivel de poder: medio alto (70).	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de media taza de agua.
- vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chicharos, judias, etc.) se cocinan más rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en círculo. Se cocinarán más uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con más volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cáscara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado más parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras más denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chicharos puede ser servido de inmediato.

GUÍA DE AUTO DESCONGELADO

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	1,13 a 2,6kg	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	0,23 a 1,36kg	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen areas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que esté casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,23 a 1,36kg	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que está casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1,13 a 2,6kg	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	0,23 a 1,36kg	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continue el deshielo. No descóngele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocine antes que el centro del alimento se descóngele. Utilice tiras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

GUÍA DE AUTO RECALENTADO

Alimento	Acomodar	Comentarios
Plato de Comida	1 porción	Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con papel envoltura de plástico ventilado o papel encerado. Contenido -85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) -½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) -½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Guisado	1 a 4 porciones (230g/porciones)	Utilice solo alimentos refrigerados. Cubra con una tapa o plástico. Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.
Pasta	1 a 4 porciones (230g/porciones)	

RECETAS

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
½ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire.
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
½ Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
¼ Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.

2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.

3. Agregue los chicharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Raciones.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ Taza de mantequilla o margarina
¼ Taza de cebolla picada
1½ Cucharadas de harina
½ Cucharada de sal
¼ Cucharada de mostaza seca
1/8 Cucharada de pimienta
1½ Tazas de leche
¼ Taza de pimiento rojo picado
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brocoli congelado picado (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.

2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.

3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.

4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
Rinde 6 raciones.

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sa
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
⅛ Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.

2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.

3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.

4. IIncorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacie el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. **Rinde 6 raciones.**

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
   Rinde 1,8 litros aproximadamente.

GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.

- Si el contacto esta controlado por un interruptor de pared, entonces asegurese de que el interruptor de pared este encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y despues conectela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegurese de que la puerta este bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el boton Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de coccion.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegurese de que el horno esté en su propia ínea de círcuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo círcuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su círcuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, plato o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.

- Asegurese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la television o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomesticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su television o radio.

Si el horno se programa mas de 20 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, después de los primeros 20 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre cocción del alimento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Función	Operación
Ajuste de Reloj	**1.** Presione **RELOJ**. **2.** Use botones numéricos para seleccionar hora. **3.** Presiones **RELOJ** de nuevo.
Cocción en una etapa	**1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo. **2.** Seleccione nivel de poder o deje alto. **3.** Presione **INICIO**.
Cocinado +30 seg.	**1.** Presione el botón **+30 seg.** por cada minuto de cocción. **2.** El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara. **3.** Presione **INICIO**.
Botones de Cocinado Instantánea	**1.** Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando. **2.** Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción. **3.** Presione **INICIO**.
Auto Descongelado	**1.** Presione **AUTO DESCONGELADO.** **2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón de **AUTO DESCONGELADO** repetidamente o con los botones numéricos. **3.** Después de medio tiempo, presione **PAUSA/CANCELAR** voltee el alimento, y presiones **INICIO** para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	**1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción. **2.** Para programar un nivel de potencia diferente a **ALTO**, entonces presione el botón **NIVEL DE POTENCIA** y use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. **3.** Presione **INICIO** para empezar a cocinar.
Auto Recalentado	**1.** Presione **AUTO RECALENTADO** repetidamente para selec-cionar tipo de platillo. **2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione **INICIO** para comenzar.
Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas	**1.** Presione **TIPS DE AYUDA, COMIDA PARA NIÑOS, BOTANAS** repetidamente pare selec-cionar tipo de platillo. **2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione **INICIO** para comenzar.

ESPECIFICACIONES

Modelo	AMW0113M
Capacidad	33,9 litros
Cronómetro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V ca, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Dimensiones exteriores	518 (Ancho) x 297 (Alto) x 386(Fondo) mm
Dimensiones interiores	334 (Ancho) x 252,5 (Alto) x 357,5 (Fondo) mm
Peso Neto/Grosso	14 Kg / 15,5 Kg

¿TIENE ALGUNA PREGUNTA O ALGÚN COMENTARIO?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
PANAMA	800-7267	www.samsung.com/latin
COLOMBIA	01-8000112112	www.samsung.com.co

Código No.: DE68-03752C